KIKKOMAN

Mantar soslu, ıspanaklı ve ekmekli dumpling

toplam süre **45 dak.** **20 dak.** hazırlık süresi **25 dak.** pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
3.273 kJ / 783 kcal

Yağ: **55 gr** Protein: **30 gr**
Karbonhidrat: **59 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

Ekmek dumpling için:

10 gr	tereyağı
180 gr	ince doğranmış bebek ıspanak
40 gr	ince doğranmış soğan
60 ml	süt
1,5 yemek kaşığı	Kikkoman Daha Az Tuzlu Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
0,33 tatlı kaşığı	taze çekilmiş karabiber
0,25 tatlı kaşığı	muskat
150 gr	küp doğranmış bayat ekmek
15 gr	Grana Padano, rendelenmiş
1,5 yemek kaşığı	Kikkoman Panko - Japon Usulü Çıtır Ekmek Kırıntısı
1	adet yumurta

Mantar sosu için:

150 gr	kültür mantarı
15 gr	tereyağı
60 gr	ince doğranmış soğan
100 ml	yağlı krema
1	diş ezilmiş sarımsak
1,5 yemek kaşığı	Kikkoman Daha Az Tuzlu Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
0,33 tatlı kaşığı	kuru kekik
0,33 tatlı kaşığı	taze çekilmiş karabiber

HAZIRLANIŞ

Adım 1

10 gr tereyağı - **180 gr** ince doğranmış bebek ıspanak - **40 gr** ince doğranmış soğan - **60 ml** süt - **1,5 yemek kaşığı** Kikkoman Daha Az Tuzlu Doğal Olarak Fermente Soya Sosu - **0,33 tatlı kaşığı** taze çekilmiş karabiber - **0,25 tatlı kaşığı** muskat - **150 gr** küp küp doğranmış bayat ekmek - **15 gr** Grana Padano, rendelenmiş - **1,5 yemek kaşığı** Kikkoman Panko - Japon Usulü Çıtır Ekmek Kırıntısı - **1** adet yumurta

Tereyağını tavada eritin, ıspanağı ekleyin ve solana kadar soteleyin. Ardından bir tabağa alın. Aynı tavada soğanı şeffaflaşana kadar soteleyin. Sütü, Kikkoman Naturally Brewed Less Salt Soy Sauce'u, karabiberi ve muskatı ekleyip hafifçe ısıtın. Karışımı ekmek küplerinin üzerine dökün. Ispanağı, peyniri, Kikkoman Panko'yu ve yumurtayı ekleyin. Karıştırarak bir hamur elde edin. Ellerinizi ıslatarak küçük dumpling'ler şekillendirin. Dumpling'leri sıcak suda, su kaynamayacak şekilde, 12 dakika kadar buharda pişirin.

Adım 2

150 gr kültür mantarı - **15 gr** tereyağı - **60 gr** ince doğranmış soğan - **100 ml** yağlı krema - **1** diş ezilmiş sarımsak - **1,5 yemek kaşığı** Kikkoman Daha Az Tuzlu Doğal Olarak Fermente Soya Sosu - **0,33 tatlı kaşığı** kuru kekik - **0,33 tatlı kaşığı** taze çekilmiş karabiber - **1 tatlı kaşığı** limon suyu - **0,5 tatlı kaşığı** limon kabuğu rendesi

Mantarları dilimleyin. Tereyağını tavada eritin, soğanı ekleyip şeffaflaşana kadar soteleyin. Mantarları ekleyin ve suyunu çekene kadar yaklaşık 5 dakika pişirin. Kremayı ekleyin. Ardından sarımsak, Kikkoman Naturally Brewed Less Salt

1 tatlı kaşığı	limon suyu
0,5 tatlı kaşığı	limon kabuğu rendesi

Ek olarak:

30 gr	küp küp doğranmış füme pastırma
1 yemek kaşığı	doğranmış maydanoz
0,33 tatlı kaşığı	taze çekilmiş karabiber

Soy Sauce, kekik, karabiber, limon suyu ve limon kabuğu rendesini ilave edin. Sos koyulaşana kadar kısık ateşte, ara ara karıştırarak pişirin.

Adım 3

30 gr küp küp doğranmış füme pastırma
Pastırmayı ayrı bir tavada, yağı çıkıp parçaları çıtırlaşana kadar kızartın.

Adım 4

1 yemek kaşığı doğranmış maydanoz - **0,33 tatlı kaşığı** taze çekilmiş karabiber
Dumpling'leri tabağa alın, üzerine mantar sosunu gezdirin. Pastırma, maydanoz ve karabiberle servis edin.